

# Alessia Merola

Sono una professionista del settore dell'ospitalità entusiasta e attenta ai dettagli, con oltre 10 anni di anni di comprovata esperienza in diverse tipologie di ristoranti. Sono una team leader influente, abile nel supervisionare i camerieri e nel delegare in modo proattivo i compiti per garantire il buon funzionamento di un ristorante e un servizio al cliente di alta qualità. Sono appassionata di cucina e ho un'ottima conoscenza di cibi e bevande. Desidero proseguire la mia carriera nel campo della ristorazione e continuare a crescere in un ambiente professionale stimolante.

## Esperienze lavorative

### Responsabile di sala

2016 - Presente

Agriturismo Terra e Sapori, Castellammare Di Stabia

Mi occupo di supervisionare un team di 12 camerieri per la gestione di tutti i servizi legati al cibo e alle bevande, compresa la gestione dei turni, il controllo delle scorte, la formazione e le ispezioni per garantire il rispetto delle norme di igiene e sicurezza. Offro alti livelli di servizio al cliente, monitorando in modo proattivo la disponibilità dei posti a sedere, i tempi di attesa, la qualità del servizio e la risoluzione dei problemi.

- Sono stata promossa a Responsabile di sala nel 2019, grazie agli alti livelli di soddisfazione dei clienti.
- Ho organizzato catering per grandi eventi e ho partecipato allo sviluppo di strategie di fidelizzazione dei clienti.
- Mi sono occupata della formazione di tutti i nuovi camerieri sulle aspettative di servizio, sulle procedure di igiene/sicurezza e sui protocolli del ristorante.

### Hostess

2012 - 2016

L'antiquario, Napoli

Ha fornito un servizio clienti di alto livello accogliendo i clienti, assegnando i tavoli e gestendo le prenotazioni. Ho risposto alle telefonate e ho gestito i reclami in modo proattivo per mantenere un alto livello di soddisfazione. Ho collaborato con tutto il personale del ristorante, mostrando un atteggiamento positivo e capacità di lavorare sotto pressione.

- Ho contribuito in modo determinante al miglioramento del menu, fornendo suggerimenti di piatti ai clienti.
- Ha formato il nuovo personale sui processi del ristorante, agevolando il loro apprendimento

## Educazione

### Master in Food and Beverage Management

2010

Rome Business School, Roma

### Diploma in Servizi di sala e di vendita

2006 - 2009

I.P.S.S.E.O.A. "RAFFAELE VIVIANI", Castellammare di Stabia

## Tirocini

### Cameriera

2011

Altrove Ristorante, Roma

## Informazioni personali

### Nome

Alessia Merola

### Indirizzo

Via Pistoia, 31  
Napoli, 10144

### Numero di telefono

+39 3934556567

### Email

esempio@cvmaker.it

## Abilità

Standard di igiene ● ● ● ● ●

Standard di sicurezza ● ● ● ● ●

Fidelizzazione dei clienti ● ● ● ● ●

Gestione degli eventi ● ● ● ● ●

Miglioramento dei processi ● ● ● ● ●

Controllo qualità ● ● ● ● ●

Controllo delle scorte ● ● ● ● ●

Formazione del personale ● ● ● ● ●

Relazioni con i fornitori ● ● ● ● ●